

# Spargelpesto

## Zutaten:

- 250 g grüner Spargel
- Etwas Salz
- 1 Handvoll Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Walnusskerne
- Ca. 125 ml Olivenöl
- 2 – 3 EL frisch geriebener Parmesan
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Pfeffer frisch gemahlen



Foto: Stephanie Albert\_Pixabay

## Zubereitung:

- Das untere Drittel vom Spargel schälen und die Stangen in Stücke schneiden. In Salzwasser ca. 8 min. kochen. Abgießen, dabei etwas Spargelwasser auffangen. Den Spargel abschrecken und gut abtropfen lassen.
- Basilikum abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und mit dem Spargel in einen Mixer geben. Knoblauch schälen und mit den Walnüssen dazu geben. 4 – 5 EL Spargelkochwasser hinzufügen und alles fein pürieren. Dabei so viel Öl einfließen lassen, bis ein sämiges Pesto entstanden ist.
- Den Parmesan nur noch unterrühren und mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.
- Nach Belieben in ein Glas füllen und gut verschlossen im Kühlschrank bis zu einer Woche aufbewahren.
- Schmeckt besonders gut zu Nudeln oder Risotto.

*Dieses Rezept stammt aus dem Stammtisch für die kreative Küche „Allerlei Köstlichkeiten aus heimischem Obst und Gemüse“*